Saint Sylvestre et Nouvel An

Menu Spécial

L'AMUSE BOUCHE

Le Maquis : Chair et perles de homard, avocat et sésame noir

Accord : **Le 1er éclat** - Champagne : Marquis de Pomereuil, liqueur de Yuzu, liqueur de fleur de sureau, citron caviar

L'ENTRÉE

Le Foie Gras et la Truffe : Une certaine idée du pâté en croûte

Accord : **Domaine Gauby** - Les Calcinaires 2023, IGP Côtes Catalanes, **Cépages** : Grenache Blanc, Bourboulenc, Macabeu, Chardonnay

CÔTÉ MER

Le Saint-Pierre : Confit à l'huile d'olive, purée de panais à la fève de tonka, semoule de panais, chips de panais, sauce au beurre blanc

Accord : **Domaine Jean Féry** - La Come des Amoureuses 2024, Hautes Côtes de Beaune, **Cépage** : Chardonnay

CÔTÉ TERRE

Le Pavé de Cerf : Sauce grand veneur, pressé de pommes de terre aux trompettes de la mort

Accord : **Château Cazeneuve** - Le Sang du Calvaire 2021, AOP Pic Saint Loup, **Cépages** : Syrah, Mourvèdre

LE FROMAGE

Le Brie truffé de Didier Latour, fromager à Mauguio

LE PRÉ DESSERT

La Truffe Chocolat Baileys : Ganache chocolat blanc Baileys, enrobage chocolat noir

DESSERT

Noisette, Café, Chocolat du Honduras : Crémeux chocolat, glace noisette, gel ristretto, gavotte au café et siphon de café

Accord : **Domaine Madeloc** - Cirera 2020, AOC Banyuls Rimage, **Cépage** : Grenache noir

89€ - Hors boissons

134€ - Accord mets et vins

Disini
HOTEL RESTAURANT SPA
★★★★